



Saltindhold i frosne pizzaer der sælges i danske dagligvarebutikker - notat

Ygil, Karin Hess; Christensen, Tue; Trolle, Ellen; Mejborn, Heddie

Publication date:
2018

Document Version
Publisher's PDF, also known as Version of record

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Ygil, K. H., Christensen, T., Trolle, E., & Mejborn, H. (2018). *Saltindhold i frosne pizzaer der sælges i danske dagligvarebutikker - notat*. Danmarks Tekniske Universitet (DTU).

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

30. april 2018

NOTAT

Saltindhold i frosne pizzaer der sælges i danske dagligvarebutikker

Notat fra DTU Fødevareinstituttet:**Saltindhold i frosne pizzaer der sælges i danske dagligvarebutikker**

Fødevarestyrelsens Saltpartnerskab omfatter Bager- og Konditormestre i Danmark, Center for Klinisk Forskning og Forebyggelse, COOP, Dansk Erhverv, Dansk Hypertensionsselskab, Dansk Industri Fødevarer, Dansk Supermarked, De Samvirkende Købmænd, Diabetesforeningen, Forbrugerrådet TÆNK, Fødevaredanmark, Gigtföreningen, Hjernesagen, Hjerterforeningen, HORESTA (Hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation), Kost- og Ernæringsforbundet, Kræftens Bekæmpelse, Landbrug og Fødevarer og Lidl.

Saltpartnerskabet har bedt DTU Fødevareinstituttet lave et monitoreringsprogram som en del af strategien for at reducere befolkningens saltindtag. DTU Fødevareinstituttet har fået til opgave at forestå monitoreringen ved hjælp af informationer, som er tilgængelige i fødevarernes næringsdeklaration.

DTU Fødevareinstituttet
Afdeling for Risikovurdering og Ernæring
April 2018

Karin Hess Ygil, Tue Christensen, Ellen Trolle, Heddie Mejborn

Sammendrag og konklusion

Fødevarestyrelsens Saltpartnerskab¹ har bedt DTU Fødevareinstituttet lave et monitoreringsprogram som en del af strategien for at reducere befolkningens saltindtag.

I 2017 er der indsamlet informationer via dataudvekslingsplatformen GS1 og internettet om saltindholdet i de mest købte færdigpakkede pizzaer, der sælges i danske dagligvarebutikker, blandt et GfK Consumerscan-panel af danske husstande i 2015. Opgørelsen omfatter oplysninger om saltindhold i 68 pizzaer svarende til 70% af husstandspanelet's samlede registrerede køb af pizza. Alle pizzaer er købt dybfrosne.

Det gennemsnitlige saltindhold i de 68 pizzaer er 1,30 g/100 g; det vægtede saltindhold er 1,25 g/100 g. Hovedparten (53 pizzaer svarende til 78% af de 68 pizzaer) overholder Saltlistens vejledende reduktionsmål.

Tretten pizzaer (19% af de 68 pizzaer) overholder nøglehulsbekendtgørelsens kriterium for salt. Indholdet af de øvrige næringsstoffer er ikke vurderet i forhold til kriterierne i nøglehulsbekendtgørelsen.

¹ Fødevarestyrelsens Saltpartnerskab omfatter Bager- og Konditormestre i Danmark, Center for Klinisk Forskning og Forebyggelse, COOP, Dansk Erhverv, Dansk Hypertensionsselskab, Dansk Industri Fødevarer, Dansk Supermarked, De Samvirkende Købmænd, Diabetesforeningen, Forbrugerrådet TÆNK, Fødevaredanmark, Gigtforeningen, Hjernesagen, Hjerteforeningen, HORESTA (Hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation), Kost- og Ernæringsforbundet, Kræftens Bekæmpelse, Landbrug og Fødevarer og Lidl (18. april 2018)

Baggrund

Saltpartnerskabet blev etableret i 2011 som et samarbejde mellem forskellige parter fra fødevareerhvervet og interesseorganisationer under ledelse af Fødevarestyrelsen.

Saltpartnerskabet har gennem en årrække arbejdet med at sætte fokus på danskernes saltindtag, og på at danskernes saltindtag reduceres. Et vigtigt element i indsatsen er virksomhedernes arbejde med at reducere saltindholdet i fødevarer. Partnerskabet har udarbejdet en liste, Saltlisten, med vejledende reduktionsmål for saltindhold i 15 overordnede fødevarekategorier. For at følge udviklingen i saltindhold i disse fødevarer har partnerskabet bedt DTU Fødevareinstituttet forestå en monitorering ved hjælp af informationer, som er tilgængelige i produkternes næringsdeklaration.

I dette notat beskrives saltindholdet i færdigpakkede pizzaer, der er solgt i danske dagligvarebutikker i 2017.

Metode

DTU Fødevareinstituttet har indledningsvis lavet en markedsundersøgelse af køb af pizza. Til det formål er der brugt data fra GfK Consumerscan, som har samlet informationer om køb af pizzaer blandt et panel af ca. 3000 danske husstande. Deltagerne i panelet har registreret alle deres køb – både fødevarer og andre varer. Markedsundersøgelsen har identificeret de 90% mest købte pizza i 2015 målt i kilo. Efterfølgende er der indsamlet informationer om saltindhold fra næringsdeklarationer for de valgte pizzaer.

Produkternes næringsdeklarationsoplysninger er fundet via dataudvekslingsplatformen GS1, detailhandlens hjemmesider, producenters hjemmesider og andre steder på internettet. Data er indsamlet i sidste kvartal af 2017.

Det gennemsnitlige saltindhold er dels udregnet som middelværdien, hvor saltindholdet i alle produkter tæller lige meget, og dels som et vægtet gennemsnit hvor der tages hensyn til, at der er købt forskellige mængder af de forskellige pizzaer.

Saltindholdet i pizzaerne er sammenlignet med Saltlistens vejledende reduktionsmål for kategorien "Pizza og forårsruller på frost", fordi alle pizzaer, der indgår i opgørelsen, er købt dybfrosne. Saltindholdet er også sammenlignet med nøglehulsbekendtgørelsens saltkriterium for kategorien "Pirogger, pizzaer og andre tærter end desserttærter", mens de øvrige kriterier til Nøglehulsmærket ikke er vurderet.

Resultater

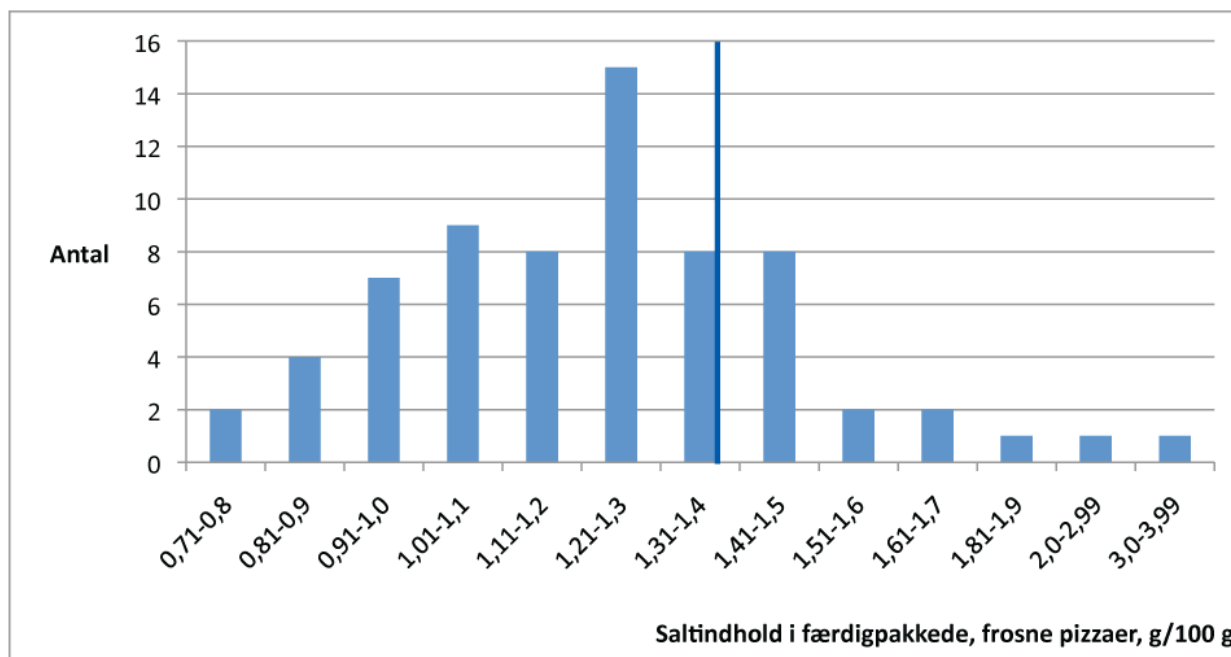
Ifølge oplysninger fra GfK Consumerscan udgøres 90% af husstandenes samlede registrerede køb af færdigpakkede pizzaer solgt i dagligvarebutikker i 2015 af 105 pizzaer (stregkoder). Blandt disse kan der være tale om samme pizza, som sælges i forskellige pakkestørrelser og derfor har forskellige stregkoder. Af de 105 pizzaer udgjorde pizzaen med det laveste køb 0,23% af husstandspanelet's samlede registrerede køb af alle færdigpakkede pizzaer, der er købt i danske dagligvarebutikker. De 10%, som ikke er med i denne opgørelse, er således produkter, der hver især er købt meget lidt af, og som derfor bidrager beskedent til danskernes saltindtag.

Af forskellige grunde har det ikke været muligt at finde informationer om saltindhold i 37 af pizzaerne. Opgørelsen af saltindhold i pizzaer omfatter derfor 68 produkter, der dækker 70% af husstandspanelet's samlede registrerede køb af færdigpakkede pizza i danske dagligvarebutikker. Alle pizzaer i denne opgørelse er købt dybfrosne.

Saltindholdet i forhold til Saltlistens vejledende reduktionsmål fremgår af tabel 1, og fordelingen af saltindhold i produkterne ses af figur 1.

Tabel 1. Saltindhold (g/100 g) per 2017 i de mest købte færdigpakkede pizzaer der sælges i danske dagligvarebutikker. Alle pizzaer er købt dybfrosne.

Pizzatype	Antal produkter	Middelværdi (Vægtet gennemsnit)	Variation, min.-max.	Vejledende reduktionsmål ifølge Saltlisten	Antal der overholder vejledende reduktionsmål
Pizza og forårsruller på frost	68	1,30 (1,25)	0,8-3,4	1,4	53



Figur 1. Fordeling af saltindhold per 2017 i de 68 mest købte færdigpakkede, dybfrosne pizzaer der er solgt i danske dagligvarebutikker. Bemærk at figuren ikke viser intervaller, hvor der ikke er fundet nogen produkter. Den mørkeblå linje markerer Saltlistens vejledende reduktionsmål.

I alt 53 produkter (78% af de 68 pizzaer) overholdt Saltlistens vejledende reduktionsmål. Tretten produkter (19% af de 68 pizzaer) overholdt nøglehulsbekendtgørelsens saltkriterium på 1,0 g/100 g.

Referencer

Vejledende reduktionsmål for salt i fødevarer, Saltlisten. Februar 2018.

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Ernaering/Saltlisten%20FVST%2008.02.18.pdf>

Bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v. BEK nr 238 af 22/03/2018.

<https://www.retsinformation.dk/pdfPrint.aspx?id=200252>